



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OTLU BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

3 adet yufka  
1 demet pazı  
1 demet taze soğan  
1'er demet nane ve maydanoz  
100'er gr. kaşar ve beyaz peynir  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber  
Yufkayı ıslatmak için:  
2 adet yumurta  
1'er çay bardağı süt ve yoğurt  
1 çay bardağı sıvı yağ

Ayıklanmış ve yıkanmış yeşillikleri süzüp kıyın, tuzla ovup suyunu sıkın. Üzerine rendelenmiş peynirleri, karabiber ve pul biber ekleyip karıştırın. Yufkalardan birini tezgahın üzerine yayın. ıslatmak için yumurta, süt, sıvı yağ ve yoğurdu bir kapta çırpın. Yufkayı bu karışımla ıslatıp her tarafını kaplayacak şekilde sebzeli harçtan yayın. Rulo biçiminde sarın ve hafif büzdükten sonra iki parmak kalınlığında kesin. İç harcı üste gelecek biçimde dik olarak yağlanmış tepsiye yan yana dizin. Diğer iki yufkayı da aynı şekilde hazırlayın ve tepsiye yerleştirin. Sıvı karışımın kalanını böreğin üzerine gezdirin. 200 derece fırında 40 dakika pişirin.